



# Mi Universidad

*Nombre del Alumno: Carlos Alberto Hernández Sánchez*

*Nombre del tema: bioenergética de alimentos*

*Parcial: 3°*

*Nombre de la Materia: bromatología animal*

*Nombre del profesor: Ana Gabriela Villafuerte*

*Nombre de la Licenciatura: medicina veterinaria y zootecnia*

*Cuatrimestre: 3°*

*Comitán de Domínguez a 90-07-2022*

# BIONEERGÉTICA DE LOS ALIMENTOS

## BIONEERGÉTICA

- flujo de energía y nutrientes dentro de un sistema biológico.
- describe el proceso biológico de la transformación y utilización de los nutrientes absorbidos para generar energía.

## CONCEPTOS DE BIONEERGÉTICA

- 1.energía
- 2.trabajo
- 3.termodinámica
- 4.caloría
- 5.joule

## DISTRIBUCIÓN DE PROTEÍNA EN EL ORGANISMO

la función primordial de la proteína es producir tejido corporal y sintetizar enzimas.

- proteína cruda
- proteína verdadera
- proteína degradable en rumen
- proteína microbiana
- nitrógeno no proteico
- proteína metabolizable

## • DIGESTIBILIDAD DE LOS ALIMENTOS

- varía de acuerdo a factores propios del alimento y por efecto de los animales que lo consumen.
- en general, la digestibilidad de los granos y cereales y otras fuentes de azúcares o almidones es elevada para todas las especies de animales en granja.

## DIGESTIBILIDAD VERDADERA Y APARENTE

se obtiene en cuenta en los cálculos, los valores endógenos, ya que se reconoció que parte de los nutrientes, que se encuentran en las heces derivan del animal y no son residuos del alimento.

## COEFICIENTE DE DIGESTIBILIDAD

- cantidad ingerida y eliminada por las heces.
- se considera que todo aquello que no sea eliminado por el colon, ha sido digerido y absorbido.

## **DIGESTIBILIDAD BIOLOGICA**

- digestibilidad in vitro
- digestibilidad in situ
- digestibilidad in vivo

## **MANEJO DE ANIMALES FISTULADOS**

la fistula ramial es un método en la cual se hace mediante el uso de sedación, anestesia y analgesia, luego de esto en la etapa de muestreo el animal no siente dolor alguno.

### Bibliografía

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LMV/cffe7bab9229ef1a0ff26989fc6efe58-LC-LMV306.pdf>